

L'AQUARIUM

BAR LOUNGE - RESTAURANT - RECEPTIONS - SEMINAIRES - TRAITEUR



Appetizers

Ricard (2,5 cl)	5,00€
Red or White Martini (4 cl)	7,00€
Campari (4 cl)	7,00€
Picon beer 25cl, Picon White wine	8,00€
Picon beer 50cl	8,00€
Get Perrier	9,00€
Picon Crémant	9,00€
Kir aligoté (cassis, peach, blackberry, violet)	9,00€
Kir crémant (cassis, peach, blackberry, violet)	10,00€
Whisky Coca / Rhum Coca	10,00€
Limoncello Schweppes agrume	10,00€

Whiskies (4cl)

Jack Daniel's n°7	8,50€
Gentleman Jack	9,50€
Chivas Regal 12 years	11,00€
Woodford Reserve	11,80€
Nikka Barrel Japon	14,70€
Big Peat	16,00€

Rums (4cl)

Don Papa	9,50€
The Kraken	10,50€
Diplomatico	12,00€
Ron Zacapa	20,00€

Beers

Draft beer	25 cl	33cl	50 cl
	Local Beer from Gavrelle		
L'épinette	4,50€	7,00€	
Loburg	5,80€	7,60€	11,60€
Lefte Blonde	6,00€	8,00€	12,00€
Triple Karmeliet	6,20€	8,20€	12,40€
Panaché	4,50€	5,90€	9,00€
Monaco	4,60€	6,00€	9,50€

Bottles

Hoegaarden (25cl)	6,00€
Kasteel Rouge (33cl)	6,20€
Paix Dieu (33cl)	8,50€
Jupiler without alcohol (25cl)	3,80€

Softs

Coca Cola / Zero / Cherry (33cl)	4,50€
Fuzetea Peach (25cl)	4,20€
Fanta Orange (25cl)	4,00€
Schweppes tonic (25cl)	4,20€
Fruit juices (20cl)	4,50€
Orange, Apple, Pineapple, Apricot, Tomato	
Perrier (33cl)	4,50€

Mineral Waters

	100 cl	50 cl
Vittel	5,90€	4,50€
San Pellegrino	5,90€	4,50€

Cocktails

Classiques	
Mojito (melon, strawberry)	9,50€
Rum Havana 3 years, Lime, Cane sugar, Mint, Sparkling water	
Americano	9,50€
Martini Rosso, Campari, Sparkling Water	
Sex on the Beach	9,50€
Vodka, Raspberry liqueur, Peach liqueur, Cranberry juice, Orange juice	
Moscow Mule	9,50€
Vodka, Lime, Ginger beer	
Spritz	9,50€
Aperol, Prosecco, Sparkling water	

Elegances

Pina Colada Rico	10,00€
Rum Havana 3 et 7 year, Coconut puree, Pineapple juice, Vanilla syrup, Cinnamon	
Frozen Margarita	11,00€
Tequila, Lime, Blue curaçao	
Pink Lady Bubble	11,00€
Gin, Lemon, Pomegranate syrup, Sour cream	

Mocktails

Virgin Mojito (lemon, strawberry)	7,50€
Lime, Cane sugar, Mint, Sparkling water	
Golden Scream	7,50€
Sour bream, Pineapple juice, Vanilla syrup	
Bora-Bora	7,50€
Pineapple juice, Passion juice, Pomegranate syrup	
Apple rose	7,50€
Apple juice, Schweppes lemon, Raspberry Syrup	

Digestifs (4cl)

Baileys	8,00€
Limoncello Marcati	8,00€
Get 27 et Get 31	8,00€
Amaretto	8,00€
Grand Marnier « Cordon Rouge »	9,00€
Cointreau	9,00€
Calvados	10,00€
Cognac ABK6 V.S.O.P.	11,00€
Armagnac	14,00€

Hot Drinks

Espresso	2,10€
Double Espresso	3,90€
Milk Espresso	2,30€
Milk Double Espresso	4,10€
Latte	4,30€
Tea, Infusion	4,10€
Cappuccino	4,50€
Chocolate	5,50€
Irish coffee (irish whiskey)	11,00€

Champagnes

Jean-Noël Haton Brut Classic
Moët & Chandon Brut Impérial
Louis Roederer

75 cl
58,00€
95,00€
99,00€

Glass (12cl)
12,00€

Glass of wine 15cl

White wine

Alsace

Riesling Signature de Wolfberger

7,50€

Sud Ouest

IGP Côte de Gascognes Uby n°4



7,50€

Bourgogne

AOC Bourgogne Aligoté Domaine Maldant-Pauvelot

8,50€

Rose wine

Côte de Provence

AOP Côtes de Provenances L'Aube Azur



7,50€

Red wine

Bordeaux

Puisseguin Saint Emilion Emotion du Château Guibeau



8,00€

Vallée du Rhône

AOP Côtes du Rhône Les Galets de la Lyre



9,00€

Val de Loire

Saumur Champigny Thierry Germain

11,30€

At the moment



CAMELEON MALBEC

Red Meat, Cheese

Bouteille 75cl : 23,50 €
Verre 15cl : 5,50 €

While stocks last



COTEAUX DU LAYON

« Domaine de La Petite Roche »

Appetizers, Foie Gras, dessert

Bouteille 75cl : 29 €
Verre 15cl : 7,50 €

While stocks last



AURORA BOREALIS

Lime
Vodka
Prosecco
Curacao


10,00 €

Starters

Mushrooms and cockles soup with pan fried foie gras +4€	13,50€
Madagascar vanilla rice and roasted king prawns	14,50€
Ceviche of cod with citrus, coconut cream and coriander	14,50€
Cranberry and cocoa foie gras with toasted bread	16,50€

Main Courses

Our main courses are served with a daily vegetables selection

Duck breast cooked at low temperature* with autumn fruits	24,50€
Dogfish ballotine, flambé with thyme, crustacean juice and tonka bean	23,00€
Pork tenderloin, smoked with rosemary, Wellington, Madère sauce	23,00€
Crispy pouch of Anzin trout, vegetables and almond, sauce vierge	22,50€
Potatoes and vegetables rösti, spelled pancake and sauce vierge 	19,50€
Italian tartare of beef	23,00€
Butcher's selection (~220gr)*, maître d'hôtel butter and confit onion	28,00€

* with pan fried foie gras +4€

Fresh homemade French fries 3,50€

Head of Veal like a « Rôti », Herb Crust and Ravigote Sauce mushrooms marrow brown +3,50€	23,50€
--	--------

World Meals

Beef cheek with african spices, jollof rice end alokos	22,50 €
Australian Burger beef, cheddar, egg, pineapple, fried onions and tomato	23,00 €

Desserts

Butternut pumpkin Crème Brulée	8,50€
Orange foam with tonka bean insert, cocoa Streussel and sesame tiles	9,00€
Lemon puff pastry tart, basil cream and confit lemon	9,00€
Hazelnut rice pudding, prline emulsion and roasted hazelnut pieces	9,00€
Plate of 4 local cheeses	12,00€

Crêpes Suzettes (vanilla and chocolate) flambé with Mandarine Napoléon	11,50€
--	--------

Sweet treat

Coffee and pastries	9,50€
Coffee and ice creams	9,50€
Tea and pastries	9,50€
Tea and ice creams	9,50€
Irish coffee and pastries	14,00€
Irish coffee and ice creams	14,00€

Our Daily Suggestion

Lunch only, from Monday to Friday

Starter + Main Course	22,50€
Main course + Dessert	22,50€
Starter + Main Course + Dessert	29,00€

Net prices, service included - Allergen list available on request. According to the provisions governed by Decree No. 2002-1465 dated December 17, 2002, « L'Aquarium » and its suppliers guarantee the origin of European beef meat. "Homemade" dishes are prepared on-site using raw products









Exceptional wine

Bordeaux Rouge	75 cl
Saint Estèphe Château Haut Marbuzet	91,00€
Pauillac Réserve de Pichon Comtesse	106,00€
Margaux Grand Cru Classé Château Kirwan	111,00€
Bourgogne Rouge	75 cl
Chamble Musigny Domaine Faiveley	125,00€
Gevrey Chambertin Vieilles Vignes Domaine Faiveley	128,00€
Bourgogne Blanc	75 cl
Meursault Domaine Roux	117,00€
Vallée du Rhône Rouge	75 cl
Châteauneuf du Pape Clos de l'Oratoire desPapes	91,00€

Red Wine

Bordeaux		75 cl
Puisseguin Saint Emilion Emotion du Château Guibeau	 	34,70€
Haut-Médoc Château Moneins	 	39,50€
Saint Georges Saint Emilion Château Tour du Pas Saint Georges		43,50€
Saint Estèphe Château Tour Haut Vignoble		49,50€
Saint Emilion Grand Cru Côtes Daugay Château Carteau		62,50€
Beaujolais		75 cl
AOP Juliéna Domaines des Berthets		32,50€
AOP Fleurie Vieilles Vignes Cuvée Marcel		39,50€
AOP Morgon Côte de Py Cuvée Mathilde		40,80€
Bourgogne		75 cl
AOP Hautes Côtes de Nuit Les Roncières	 	52,80€
AOP Mercurey 1 ^{er} Cru Les Puillets		66,70€
Languedoc Rousillon		75 cl
AOP Languedoc Vin de Fada	 	23,80€
AOP Languedoc -Pézenas Cuvée Antique	 	30,00€
AOP Pic Saint Loup Esprit Sauvage		36,50€
Val de Loire		75 cl
Saumur Champigny Thierry Germain	 	45,00€
Vallée du Rhône		75 cl
AOP Côtes du Rhône Les Galets de la Lyre	 	22,50€
Crozes Hermitage Les Launes		44,60€
Saint Joseph Les Challoys		44,70€

White wine

Alsace		75 cl
Riesling Signature de Wolfberger		25,90€
Pinot Gris de Wolfberger		26,50€
Gewurztraminer Signature de Wolfberger		31,90€
Bordeaux		75 cl
Sauternes Château du Mayne		60,00€
Bourgogne		75 cl
AOC Bourgogne Aligoté Domaine Maldant-Pauvelot		33,70€
AOP Chablis Domaine Le Verger		48,80€
Bouzeron Les Fias		49,80€
AOP Pouilly Fuissé Vieilles Vignes		72,50€
Sud Ouest		75 cl
IGP Côte de Gascognes Uby n°4		25,80€
IGP Côte de Gascognes Uby n°24	 	26,70€
Vallée du Rhône		75 cl
Saint Peray La Belle de Mai	 	83,80€
Val de Loire		75 cl
Pouilly Fumé Les Chaumes		44,30€
Ménétau Salon Domaine Tellier	 	  46,50€
Côteau du Layon Domaine de Mihoudy		43,50€

Rose wine

Côtes de Provence		75 cl
AOP Côtes de Provenances Bleu de Minuit	 	27,50€
AOP Côtes de Provenances L'Aube Azur	 	30,70€
AOP Côtes de Provenances Cru Classé Château de L'Aumérade		41,60€
AOP Côtes de Provenances Première de Figuière	 	45,60€